

LE MODE D'EMPLOI DU *Kit de culture*

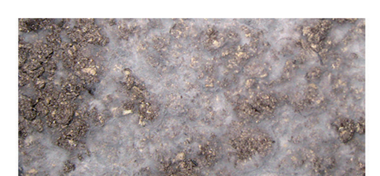
Avant de commencer

Ton kit de culture contient deux mini bacs de champignons blancs et deux mini bacs de champignons blonds (deux variétés de champignon de Paris).
Après l'ensemencement, le temps d'incubation est de 13 jours minimum, pour laisser au mycélium le temps d'envahir le compost.
En attendant **la date de gobetage du champi-kit** (inscrite sur une feuille à part), garde les bacs à température ambiante dans la classe (environ 21°C).
A la fin de cette étape, tu peux observer et sentir le mycélium qui se développe dans le compost en ouvrant les mini bacs et en retirant les sachets de terre de gobetage. N'oublie pas de bien remettre les sachets de gobetage à leur place et de refermer les mini bacs !




ETAPE 1. *Le Gobetage*

Le jour du gobetage, répartis régulièrement la terre de gobetage sur le compost sans le tasser.
Referme bien le couvercle des mini bacs afin de maintenir l'humidité.
Astuce : si nécessaire, tu peux émietter les grosses mottes de terre.



ETAPE 2. *La Post incubation* (9 jours)

Garde les mini bacs fermés à température ambiante dans la classe (21°C) pendant environ 9 jours. A partir du 5ème jour, tu pourras observer les filaments de mycélium qui arrivent peu à peu à la surface de la terre de gobetage.



ETAPE 3. *La Fructification* (8 jours)

Après les 9 jours de post-incubation, retire le couvercle des mini bacs de culture.
Arrose régulièrement (tous les jours ou tous les 2 jours) les mini bacs en pulvérisant quelques millimètres d'eau afin de maintenir la terre de gobetage humide. A partir du 6ème jour, tu pourras observer la formation des premières ébauches de champignons.

Lorsqu'elles atteignent 2 mm de diamètre, arrose de manière plus conséquente : une à 2 fois par jour, entre 25 et 100 ml par mini bac. Il faut maintenir la terre de gobetage humide sans ajouter d'eau dans le compost.

Lorsque les petits champignons atteignent 1cm, humidifie plutôt la terre si elle est sèche en apportant de l'eau entre les champignons.

Lorsque les champignons atteignent 3 ou 4 cm de diamètre, tu peux passer à l'étape suivante : la récolte.



ETAPE 4. *La Récolte*

Chaque jour pendant 3 jours environ, cueille les champignons en les tournant légèrement. Veille à ne pas couper leur pied en les cueillant.

Deuxième volée :

Après la récolte, recommence à arroser régulièrement de quelques ml d'eau (pour maintenir la terre humide) jusqu'à ce que de nouvelles ébauches de champignons apparaissent. Comme pour la première fois, une fois que ces ébauches atteignent 2 mm de diamètre, arrose un peu plus (entre 25 et 100 ml par pot 1 à 2 fois par jour). Lorsque les petits champignons atteignent 1 cm, humidifie la terre en apportant de l'eau entre les champignons. Récolte à nouveau les champignons lorsqu'ils atteignent 3 ou 4 cm.

Si tu le souhaites, tu peux recommencer l'opération une fois la deuxième récolte terminée. Les récoltes vont continuer, mais en donnant de moins en moins de champignons : le compost est de plus en plus appauvri.

Attention !

- Il faut arroser et toujours garder la terre de gobetage humide, mais veille à ne pas noyer le compost ! Pour bien doser, utilise toujours un pulvérisateur.
- Garde toujours les mini bacs à l'abri des sources de chaleur (radiateurs par exemple), des courants d'air ou encore du soleil direct.
- Si le compost de l'un des mini bacs devient vert, c'est qu'il est malade ; tu peux alors jeter ce mini bac, qui ne produira pas de champignons !